

Lebkuchen-Tiramisu

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Zutaten:**

200 g Kräuter-Printen
2 EL Amaretto (Mandellikör)
75 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

Creme:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
2 Be. Dr. Oetker Crème double (je 125 g)
2 EL Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 EL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

1 geh. EL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbreiten:

Kräuter-Printen in eine flache eckige Auflaufform (etwa 26 x 18 cm) legen. Amaretto mit Espresso oder Kaffee verrühren und die Printen damit tränken.

2 Zubereiten:

Mascarpone mit Crème double, Milch, Zucker, Vanille-Zucker und Amaretto in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mascarpone auf die Printen geben und verstreichen. Tiramisu mit Frischhaltefolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen und mind. 3 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Vor dem Servieren das Tiramisu dick mit Kakao bestreuen; nach Belieben vorher verschiedene Sternausstecher auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Creme auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme zubereiten. Die Creme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und 1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g) unterrühren.
- Sie können die Hälfte des Mascarpones durch 250 g Speisequark ersetzen.